



# Pain aux bleuets et aux bananes

 PRÉPARATION : 15 MIN    CUISSON: 1 HR 15 MIN

Tout le monde s'entend : le pain aux bananes est un classique gagnant. Personne ne peut résister à ses arômes de banane et de cannelle qui émanent du four. Avez-vous déjà songé à y ajouter des bleuets frais? Ce pain aux bleuets et aux bananes donne une autre dimension à cette gâterie facile à faire. Tout le monde vous demandera la recette de ce pain éclair moelleux et délicieux.

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 2 1/4 tasses plus 2 c. à soupe de farine, divisées
- 1 tasse plus 2 c. à soupe de sucre, divisées
- 1/4 tasse plus 3 c. à soupe de beurre, divisées
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte MAGIC
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 paquet (225 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 tasse de bananes (environ 3) bien mûres écrasées
- 2 œufs
- 1 tasse de bleuets
- 1/2 tasse de moitiés de pacanes, hachées grossièrement

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

### Étape 2

Mélanger la cannelle, 2 c. à soupe de la farine et 2 c. à soupe du sucre dans un bol moyen. Couper 3 c. à soupe du beurre en petits morceaux. Ajouter au mélange de cannelle. Utiliser un mélangeur à pâtisserie ou deux couteaux pour incorporer le beurre dans le mélange de cannelle jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure grossière. Réserver.

### Étape 3

Mélanger la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le reste de la farine. Mélanger au batteur le fromage à la crème et le reste du sucre et du beurre dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter les bananes et les œufs; bien mélanger. Ajouter le mélange de farine; remuer juste assez pour humecter. Incorporer bleuets et les pacanes. Garnir du mélange de cannelle réservé.

### Étape 4

Transférer le mélange dans un moule à pain de 9 x 5 po graissé et fariné.

### Étape 5

Cuire de 1 h 15 min à 1 h 20 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 20 min. Démouler et mettre sur une grille; laisser refroidir complètement.

# Conseils des Cuisines

## Kraft

## Nutrition

### Remarque

Ce pain moelleux peut être préparé avec des bleuets frais ou surgelés. Si vous utilisez des bleuets surgelés, il n'est pas nécessaire de les décongeler avant de les incorporer à la pâte et de les cuire. Au besoin, cuisez plutôt le pain 1 ou 2 min de plus ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre.

### Une touche d'éclat

Ajoutez 1 c. à thé de zeste d'orange à la pâte préparée avant de la verser dans le moule préparé et de la cuire comme indiqué.

### Portions sages

À la recherche d'idées pour votre prochain brunch? Ce délicieux pain aux bleuets et aux bananes donne 16 portions.

Calories	270
	% valeur quotidienne
Matières grasses 13 g	20 %
Matières grasses saturées 6 g	30 %
Cholestérol 55 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Glucides 36 g	12 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 20 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	4 %
Calcium	2 %
Fer	8 %

### Portions

16 portions de 1 tranche chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.